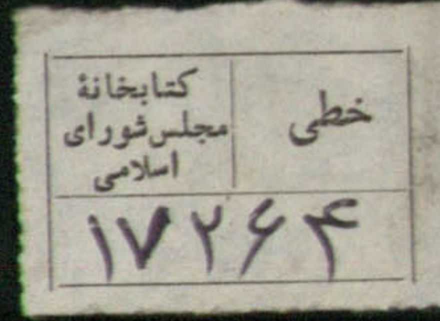
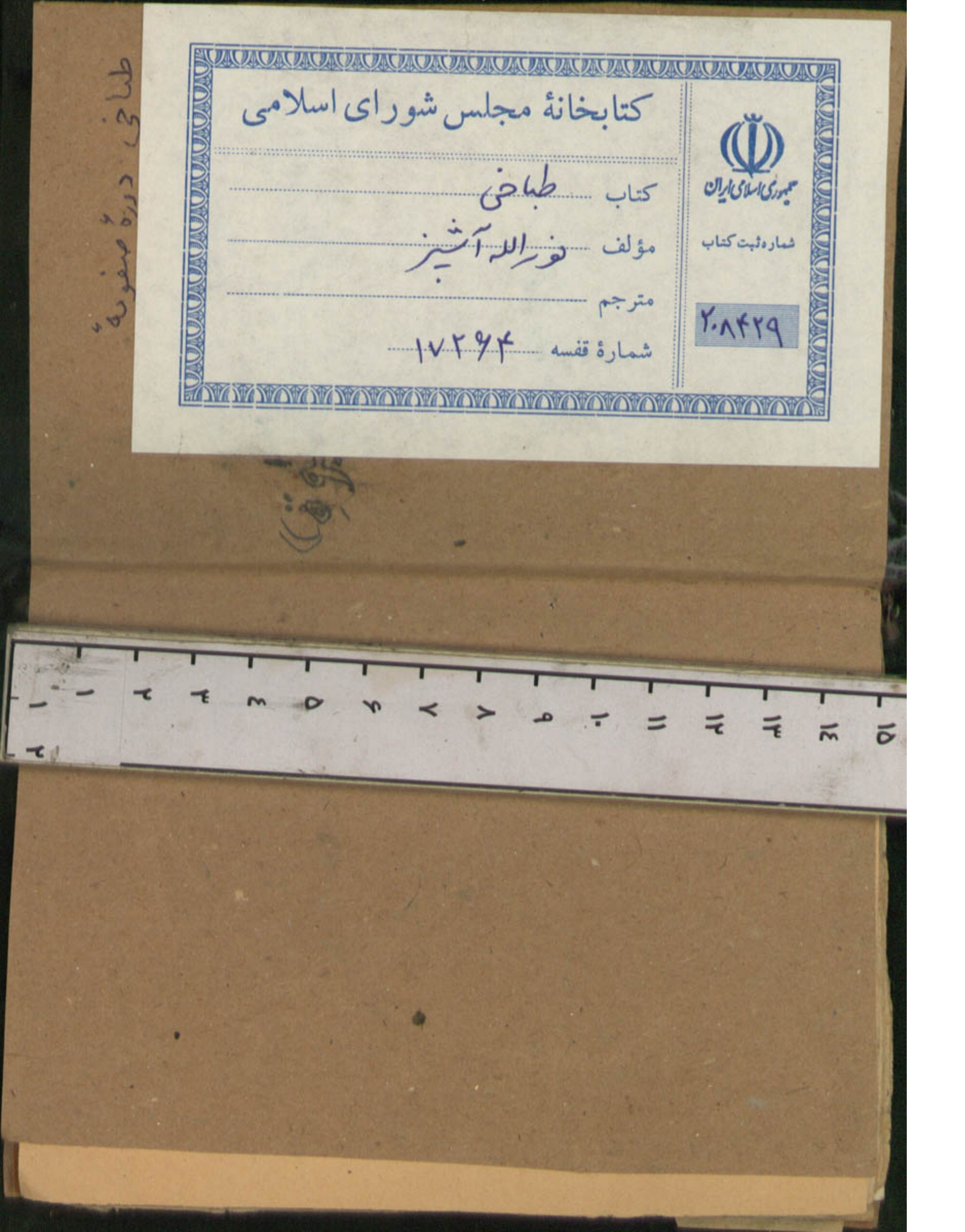
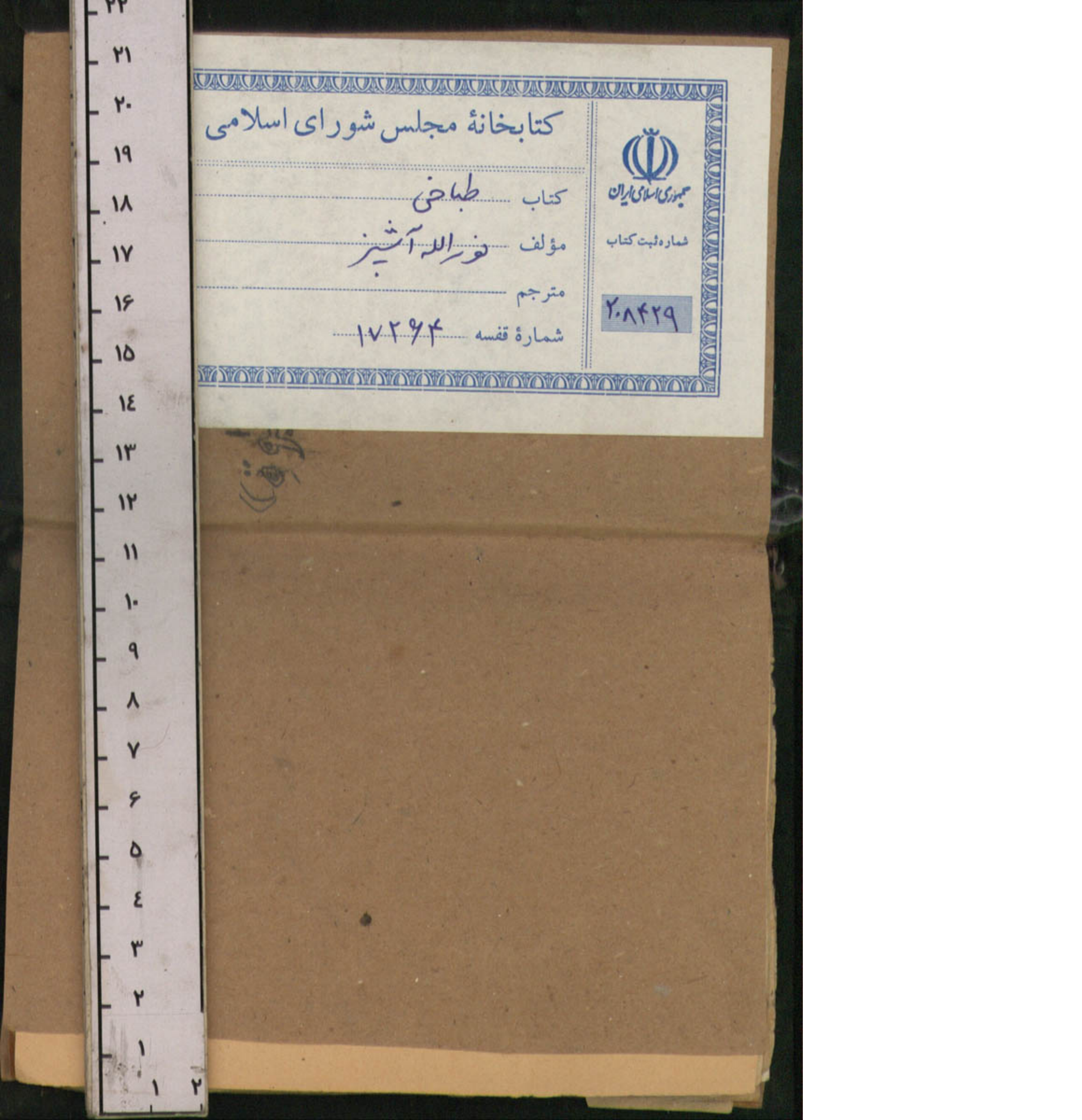
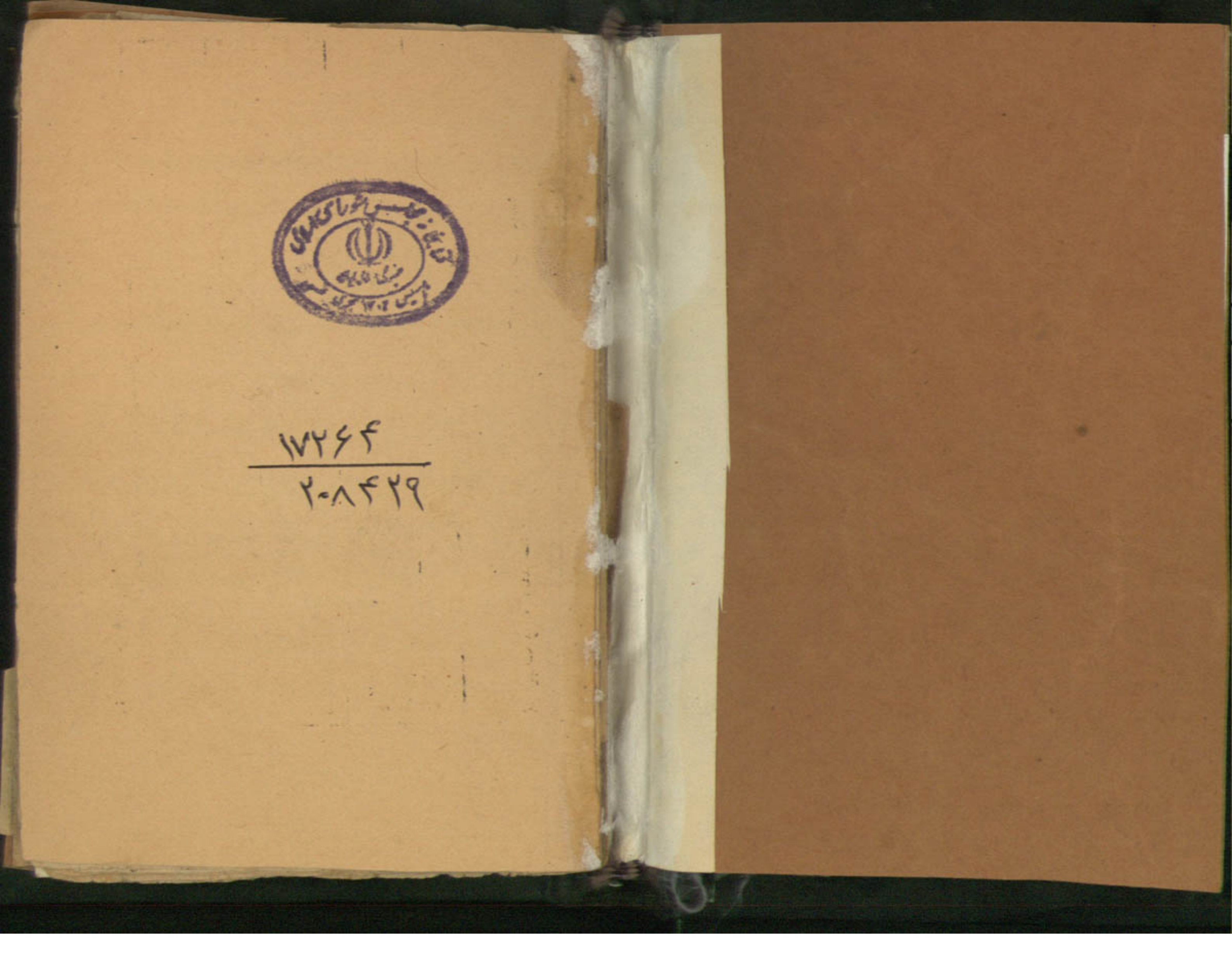

خطی
کتابخانهٔ
مجلس شورای
اسلامی
۱۷۲۶۴


طباخی دورهٔ صفویه
کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی
جمهوری اسلامی ایران
کتاب طباخی
مؤلف نور الله آشپز
مترجم
شمارهٔ قفسه ۱۷۲۶۴
شمارهٔ ثبت کتاب
۲۰۸۴۲۹




۱۷۲۶۴
۲۰۸۴۲۹

فصل

در بیان آنکه استاد کیست و صفت استاد چیست

استاد آن است که به هیچ وجه من الوجوه از ابتدا تا انتها از
کار خود غافل نشود و به امید هیچکس نگذارد و عجب و غرور که
از افعال شیطان است به خود راه ندهد و به دیانت و امانت
موصوف باشد

وصفت او

و سبزی او نعناع است و آش آلوچه و غوره و انار و انار دانه
و زرشک و تمر هندی بدین طریق است. اما به مرغ احتیاج ندارد

آش گیلکی

گوشت او را پارچه پارچه نموده ریزه کنند. بعد از صاف کاری نخود
بسیار و پیازهای کوچک درست بیندازند. چون نیم پخته شود
گوشتکش کوفته بدهند و چغندر و نعناع تر و خشک از لوازم است
و این برنج ندارد و اگر اندک آرد برنج بدهند لعاب دار می شود
و این آش را نه رنگ می برد

آش ماست

گوشت او بره می باید مع دنبه، و جگر و کله بره چون
بپزند بیندازند شبت تر و ترخان و سعتر و پودینه و نعناع
تر بیندازند

و ماست لیز چکیده می باید،

آش حلیم

گندم کوفته بیندازند. چون بتر کد اگوشت نخنی بیندازند
و کوفته های بزرگ، مصالح آش حلیم ادویه و زنجبیل و دار
چینی است
شبت خشک از لوازم است و سبزی او جزر و اسفناج و شلغم است
و نخود او درست می باید

آش عاشورا

صفت او آن است که چون گندم بجوشد و بتر کد اگوشت او را
مع دنبه پارچه پارچه کرده بیندازند و نخود درست و باقلا
و عدس و لوبیا و سیاه چشمک اینها علیحده جوشانیده

اینها علیحده

اینها علیحده جوشانیده داخل نمایند
و سر مشک و شاهلی و خرما و انجیر و مغز
گردو و غیره و زعفران و چاشنی داخل
نمایند **آش جو** مع غوره جو بطریق
گندم کوفته بجوشانند و زرداب او را
بگیرند و چون گوشت و جو و نخود و پیاز
او پخته شود کدو ریزه کرده بیندازند
و آب غوره بدهند و چاشنی قند و نعناع
تر و خشک لازمه او ست **آش ترخانه**
ترخانه شیر و انار و غوره و ماست
همه بیک طریق است و صفت او نشست

همچنین گوشت و پیاز و نخود که پخته شود ترخان(?)
کوفته بیندازند و تخم ترشی را چاشنی لازم
اوست و چغندر لازمه است **آش کندو(?)**
سیر بطریق آش حلیم بپزند
و چغندر پارچه پارچه مع مغز جوز و مرمکی(?)
و شاهانی(?) بعد از آنکه سرکه و چاشنی
و سیر داده باشند اجناس مذکور را بیندازند

باب شلهٔ پلاو

در اقسام شله پلاو
وغیره **شله پلاو** ساده گوشت از
بره ماهیه(?) و مرغ داخل نمایند و بعد از
کف گرفتن و صاف کاری آب گوشت جدا

نموده

نموده گوشت بره را بدان گوشت بیندازند
و نخود مقشر نموده و قلمی دارچینی پسته و پیاز
و زیره کرمانی و فلفل و زنجبیل و قرنفل و
هل بیندازند و روغن بسیار چنانچه نیم(?)
برنج را سه چارک روغن بدهند و چون
گوشت مهرا(?) شود برنج انداخته کوفتهٔ
بره بیندازند و سبزی او چغندر و کلم و اسفناج
و ادویه حاره کوفته با سبزی بیندازند و
مصطکی دانه را با آب سرد کوفته از دستمال گذرانیده
داخل نمایند و نمک درست نموده بکشند **لبنی پلاو**

بگوشت بره است مع جگر و دنبه و چون
برنج نیم رس شود است بدهند و روغن
چندان بدهند که بس دهد و سبزی این
نعناع تر و ترخان و شبیت و سعتر و
بودینه و نعناع خشک و سیر از لوازم است
شله پلاو لیمو و نارنج گوشت اینها
مرغ است و چون برنج نیم رس شود آب
لیمو یا آب نارنج مع چاشنی قند بدهند و روغن
این بسیار می باید و قلم دارچینی بیشمار
شله پلاو غوره والوچه و رب
و انار

گوشت مرغ جهت میان آشی و گوشت
سینه مرغ جهت کوفته مغز پسته
و بادام کشمش سبز و پیاز و زردک
و هل و میخک و دارچینی و زعفران
و لپه و سبزی و نعناع قسم
دوم قلیه انار گوشت جهت
میان آشی و کوفته و زردک
و پیاز و چغندر و کدو و سیر اندکی
و کشمش سبز و نخود و لپه و قیسی
و آب انار و برنج سایبده قدری سبزی

ونعناع و کشنیز و شاخ و هل و
میخک و فلفل و زعفران و قند
جهة چاشنی قسم سیم
قلیه انار بیخ بر درشتی سوهانی گوشت
و بادنجان و آب انار و مغز گردو
با انار دانه سبوس و هل و
میخک و فلفل و دارچینی و زعفران
و سبزی و نعناع و پیاز قسم
چهارم قلیه قیمه گوشت جهة
میان آش و قیمه پیاز و کدو و کشمش
سبز

سبز و نخود و لپه و قیسی و فلفل
و هل و میخک و دارچینی و زعفران
و مغز پسته و بادام و سرکه و قند
قسم پنجم قلیه غوره و برنج
سبوس قدری و فلفل و میخک
و دارچینی و زعفران و سبزی و نعناع
و کشنیز و بودینه قسم ششم
قلیه نارنج و لیمو گوشت مرغ جهة
میان آش و کوفته و مغز پسته
و بادام و کشمش سبز و قیسی

و پیاز و زردک و نخود و پسته و آب
نارنج و یا لیمو و سبزی و نعناع و فلفل
و هیل و میخک و دارچینی و زعفران و قند
بجهت چاشنی قسم هفتم ۵
قلیه گوشت جهت میان آش و کوفته و
چغندر و سیر و پیاز و برنج نیم سیر
قدر آب انار و قند و فلفل و هیل و
میخک و دارچینی و سبزی و نعناع و
کشنیز و مغز گردو و [illegible]
قسم هشتم ۵ قلیه تمر و زرشک
مصالح

مصالحهم موافق است
گوشت مرغ جهت میان آش و کوفته
و نخود و لپه و کشمش سبز و پیاز و
زردک و سبزی و نعناع و کشنیز
و فلفل و دارچینی و هیل و میخک و زعفران
و تمر هندی یا زرشک و قند جهت چاشنی
قسم نهم قلیه اناربیج
گوشت گوسفند جهت آش و قدری را
کوفته و بجهت یا روغن برشته نمایند
و انار را دانه با مغز گردو سابیده و

فلفل و قدر آب دو شاخ اگر
بهم رسد آب غرا با غزرا کوفته عوض
آن بقدر یک پیاله قهوه خوری داخل
نمایند و سبزی و نعناع گلم پر و گشنیز
نیز داخل نمایند و دارچین
و زعفران و هیل و میخک **قسم دهم**

قلیه غوره بیج ماهی تازه بزرگ و با کوبکررا
با روغن برشته بعد از آن آب غوره را
با نعناع و گشنیز و گلم پر با یکدیگر ساییده
باشند داخل آب غوره نمایند اگر چاشنی
دار خواهند

دار خواهند قدر قند والا معمول
بی چاشنی است **قسم یازدهم**

قلیه خشکاج با قلاء تازه و گوشت
نمزه گوسفند و روغن و سیر خشک
و شبیت تازه **قسم دوازدهم**

قلیه سوجین بادنجان و گوشت گوسفند
و جعفری و گشنیز و مغز گردو با انار دانه
ساییده و سرکه **قسم سیزدهم**

قلیه سوجین بنوع لاهیجان آب
انار و مغز گردو و گشنیز و نعناع را با هم



ـب بیده داخل نمایشد

باب دوم متنجن با مرغ سمی و نخود

ولپه و کشمش سبز و زغال اخته

و مغز پسته و مغز گردو و بادام و

روغن و پیاز و زردک و زرده تخم

مرغ و فلفل و زیره و هل و میخک و

دارچین و زعفران با گوشت داخل

نمایند باب سیم اقسام کوکوها که چهار قسمست

قسم اول

قسم اول کوکوی لاکردان

تخم مرغ و روغن و انار دانه و مغز

گردو و سابیده و کشمش سبز

و پیاز و سبزی و کبر و فلفل و دارچین

و هل و میخک اولا باید که کوکو را بدستور

بازار بخته بعد از ان اجزا را در هم عمل

اورده و گذارند که نرم نرم بخته شود

قسم دوم کوکوی گوشت و گوشت

و روغن و تخم مرغ و پیاز و فلفل و

دارچین و هل و میخک و زعفران و سبزی و جعفری

دیگر بدستور بعمل آورند قسم سیم
کوکوی باقلاء باقلا و تخم مرغ و روغن
و انار دانه با مغز گردو سابیده و شکر
شبیت و زعفران داخل نمایند
قسم چهارم کوکوی مرصع تخم
مرغ و روغن و کشمش سبز و مغز پسته
و بادام و زغال اخته و انار دانه
با مغز گردو سابیده و زرشک پیدانه
و نعناع و پودینه و پیاز و فلفل و دار
چینی و هل و میخک و قند و پیاز داخل نمایند

باب

باب
چهارم در آش شامی گوشت را
با سنگ سابیده زرده تخم مرغ
و زعفران و فلفل و دارچینی و هل
و میخک و دنبه و پیاز و قیمه کشنیز داخل
نمایند باب
پنجم در اقسام ششی
در بکنه چهار قسم است قسم اول
ششی دربکنه بادنجان که با دنجان
و روغن و تخم مرغ و پیاز و مغز گردو با انار

دانه ساییده و فلفل داخل
نمایند قسم دوم
ششی درنگه کل درچمن با قلاء
تازه و تخم مرغ و سیر تازه و روغن
و پنیر تازه داخل نمایند قسم
سیم سراج روغن و سیر
تازه و تخم مرغ و شبیت تازه مع
پتکه مرغ و قاز بدینتور داخل
نمایند قسم چهارم
ششی درنگه انار و غوره انار را
ساییده

ساییده و فلفل و دارچینی و هیل و میخک
داخل نمایند قسم سیم
کباب گوشت گوسفند
یا بز گرفته سبز کرده و جعفری و پیاز
و سیر کم جهته باسد رمه گوشت و
فلفل داخل نمایند قسم چهارم
کباب سوختی مرغ یا اردک و مغز
گردو با انار دانه ساییده کشمش
سبز در زغال اخته و هیل و میخک
و دارچینی و زعفران داخل نمایند
باب هفتم

کباب گوشتک کوکال

سابیده و مغز کردو و پیاز و بنکه
مرغ و قاز داخل نمایند باب
ششم از اقسام کبابها
که چهار قسم است قسم اول
کباب بوقلمون مرغ مسمّی و زغال اخته
و کشمش سبز و مغز کردو با انار دانه
سابیده مغز پسته و هل و میخک و
دارچین و قند و سرکه و صندل سابیده
قدری داخل نمایند قسم دوم
کباب مرغ و مرغ و انار دانه مغز کردو

بسم الله الرحمن الرحیم

شکر[1] و سپاس و حمد بی قیاس مر آن منعم حقیقی را
که نمک جلیلش و سفرهٔ خلیلش قاف تا قاف
کشیده و نعمت احسان او را مور و مار و مرغ
و جن و انس چشیده

بیت

ادیم زمین سفرهٔ عام اوست برین خوان یغما چه دشمن چه دوست
چنان پهن خوان کرم گسترد که سیمرغ در قاف روزی خورد[2]

و از الطاف بی نهایت و رحمت بی غایت او اشجار به اثمار
الوان رسیده و نهایت خوان او را هیچ شئ ندیده
و نشنیده که سبحان ما اعظم شأنه و لا اله غیره

۱- م: شکر معبود
۲ این دو بیت از بوستان سعدی است و در چاپهای
مختلف با اختلاف ضبط دیده می شود

بیت

قدرت اوست که پرورد[3] به شیرین کاری
طوطی ناطقه را در شکرستان مقال

حکمت اوست که پروانۀ دل را در عقل   ضلال
تا نهد شمع هدایت به شبستان

ودرود نامعدود وتحیت غیر محدود بر زمرۀ انبیا که
زمرۀ اظهر از زهرۀ ویاران[1] آن نبیست که بر آسمان
عصمت وتقو[ا]ی ایشان که مخالف قانون شرع
باشد به جنگش آورد که «اولئک علیهم صلوات من ربهم
واولئک هم المهتدون» خصوصا بر مظهر ذات که
قائل کلمه «انا وعلی بین یدی الله تعالی قبل ان
یخلق آدم باربعة عشر الف عام» بر خاص وعام شد

٣-م: پرورده   ١-م: یارائی

ودر

ودر میان مرتبۀ ولایت بدین نکته مترنم گشت که
«انا وعلی من نور واحد وعلی منی وانا منه»
ودر دار دنیا بهر اظهار واقتدار خویش مترنم بنغمۀ
«انا مدینة العلم وعلی بابها» شد

احمد مختار سلطان رسل   مظهر ذات خدا وعقل کل

مناجات

بزرگوارا خدایا بحرمت قلوب منکسره وبعزت
قبور مندرسۀ اولیاء الله که ما را ویاران ما را بر
جادۀ مستقیم شریعت محمد مصطفی صلوات الله
علیه وآله ثابت وعلم سلوک ما را در حقایق
معتدل به علی المرتضی علیه اکمل الصلوات
والسلام

قائم دار، به حکم «الناس علی دین ملوکهم»

نظم

هزاران جان شیرین باد ایثار [1] الف

فدای مرتضی آن شاه ابرار (4)

پس از حمد داور و نعت نبی ص (3)

بگو حمد شاه ولایت علی (4)

تولا بکن بر شهنشاه دین

تبرا کن از دشمنانش یقین

اما بعد بر رای اصحاب فضل و هنر

مخفی نماند

بعد بر رای اصحاب فضل و هنر مخفی نماند

که خاک راه علی ولی الله الفقیر الحقیر

نور الله چون مدت مدید و عهد بعید [ی]

است از تاریخی که شاه سکندر شان

جهت مکان شاه اسمعیل ماضی رحمه

الله علیه لوای حشمت و رایت عظمت

و علم سلطنت برافراخته که بسنه احدی

و تسعمایه بود ابا عن جد بامر طباخی در

سلسلهٔ مذکوره قیام و اقدام نموده

الیوم بیمن عنایت و حسب الامر پادشا

جم منزلت فریدون مرتبت سلیمان
حشمت کیخسرو صولت قیصر جاه
خاقان پناه ملایک سپاه ظل الله اشرف
اقدس ارفع اعلی شاه عباس حسینی
باین فقیر رساله در علم طباخی بیان
نمود که طالبان این علم را فیض نصیب
شود بدان و آگاه باش ای طالب سفره
خلیلی که اصل طعام بیش از پنج قسم
نیست و این نکته از پنج جهت بر یک
فصل و پنج باب و مقدمه و خاتمه ختم نمود
وهر بابی

نمود و هر بابی بر چند رنگ طعام است قسمت
نموده میشود و مقدمه در ذکر بورق و باقلا
واوجان عمرو غیره کوثر و خاتمه در نحیه
اراده طبع فقیر حقیر بر تقصیر باشد
والله التوفیق **بیت** گر اسم رساله را بپرسی
ای یار بشنو ز من خسته دل بیمقداره
نشر مائدة الحیوة نامش بیقین چون
هست جوت در قی بمقدار باب اول **باب اول**
در تعریف خشکه پلاو و آنچه لازمه او ست
باب دویم باب دویم در اقسام پلاو ترش و شیرین

وساده واین درسه فصل ذکر میشود
فصل اول دوساده فصل دویم دوترش فصل سیم
دوشیرین باب سیم در اقسام قلیهٔ ترش
وشیرین وساده وبورانی واین نیز برسه
فصل است باب چهارم در اقسام اش آرد
نیه وغیره باب پنجم در اقسام شلم پلاو وکشک
وهریسه پیش از انکه شروع در مقدمه شود
فصل را بیان کند درانکه استاد کیست و
صفت استاد چیست بدانکه استاد انست
که بهیچ وجه من الوجوه از ابتدا تا انتها
ازکار

ازکار خود غافل نشود باید هیچکس نکذا
رد وعجب وغرور که از صفات شیطانست
بخود راه ندهد وباطهارت ودیانت باشد
وخالی از صلوة وصوم نباشد واز مناهی
منزه باشد ظاهر وباطن خود را پاک وپا
کیزه سازد واسباب والات طبخ را پاکیزه
نگه دارد خصوصا در آب کشیدن وسبزی
وغیره که لزت طعام از دست واستاد
باید خلیق وجلد دست باشد واز بیشرمی
وبیحیائی واز افعال زمیمه اجتناب نماید

نظم هر که او نیک میکند یا بد نیک و بد هر
چه میکند با خود مقرر در اقسام باقلا و بورق
وغیره بدانکه باقلا و انسبتی بطباخی ندارد
و بقنادیان دارد و چون میراث حلال است
و بما بارث رسیده در سلک اطعمه می آوریم
بدانکه باقلا ده اقسام دارد لیکن مشهور مغز
بادام و پسته میپزند فقیر بمغز گردوی نیز
فندق نیز بعمل آورده ام و استاد پسند میشود
اصل او آنست که از نان لواش پزند که شیره
کش و دندان گیر نمیشود و این از نان شل

می پزند

می پزند اما خوب نمیشود و لشت میشود
طریقه آنست که این مغزها را مقشر نموده
و بکوبند و آنرا با شیره و قند و عطر داخل
نموده بجوشانند تا حل شود بعد از ان
لواش را بریده از ان حلوا پر کنند و بطریق
سنبوسه بروغن بادام یا بروغن گوشت
بمرور سرخ نمایند چنانچه اندرون خام
نباشد و بعد از ان بشیره قند بجوشانند
تا قوام آید و مشک را با گلاب حل نموده (مرتبه)
مرتبه مرتبه بدو پاشند تا آنکه نرم شود

وخشک نباشد واز هم نپاشد که عیب است
بچینی فغفوری کشیده مغز پسته را باقند
ومشک صلابه نموده بدرون آن پاشند نظم
بزرگ نیز میپزند ودر روم بسیار ترتیب
مینمایند وصفت آن نان تنک را بقاعده
وطبق که ظرف انست مدوّد بپزند وبروغن
سرخ نموده ورق ورق مذکور را در آن
طبق میگذارند وعدس پخته بریزند تا ده
ورق وکنارهای آنرا بخمیر بگیرند وبشیره
نبات یا قند مکرر یا مشک وگلاب بعد ازا
احتیاج

احتیاج بکار ببرند ودرمیان شیره بمرور
بجوشانند تا بکمال برسد الحق چیزی
مقبول ومطبوع است نظم ازنانی که ترکان
بزلماج گوینده میپزند صفت آن آنست
که بزلماج بطریق مشک بپزند بروغن سرخ
نموده در شیره قند با مشک وگلاب بجوشانند
ومغز پسته داخل نموده بکشند واین
بجهت آذوقه راه اعلاست نظم صفت
اوانست که آرد علا را با آرد نیم براعلا بورکنند
وباروغن وخمیرمایه وشیر خمیر نمانند

وبه ستار سفید آب کشیده پوشانند
تا ساعتی بماند بعد از آن قیمه و دنبه بطریق
دانه خشخاش تف داده کذارند تا مهرا
شود و بروغن مبدل شود و پیاز بسیار
وادویه اعتدال درو زیرند بعد از آن آب
لیمو داخل نمایند و قند چاشنی کنند و بلور
چین یا کبوتر بچه و اگر آنها بهم نرسد
مرغ مهرا نموده زیره کنند و داخل قیمه نماید
تا مزه آب لیمو و ادویه جذب نماید بعد
از آن کذارند که قیمه سرد شود و خمیر
مذکور را

مذکور را کنند مقابل گردوی پوست دار بگیرند و او را
تنک نموده به طبق نقره یا مس سفید روغن آب
کرده و صاف نموده بریزند و آن ورق را بیندازند و
با روغن بزند تا شش ورق و بعد از آن مرغ را چیده
و قیمه بر سر او ریزند و بقاعده [۳ ب] مذکور شش
ورق دیگر بر بالای آن بیندازند
و بعد از آن کنار او را برابر طبق بلکه پائین تر برند
و طبق دیگر بر سر او نهاده بالا و زیر او آتش بریزند و به
هوای آتش سرخ نمایند که نسوزد و اندرونش خام
نباشد و بعد از آن که سرخ شود روغن او را

او را گرفته به طرف دیگر بگردانند و قند را به آب
سماق پخته بدو بپاشند و بلکه بر روی یورک
با انار مذکور چیزهای مناسب می‌نویسند و این
صنعت طباخ است بسحاق اطعمه درین باب
می‌فرماید

بیت

نیست یورق چیزی در جهان
خداوند اجرا آن ده که آن بر

و این یورق به «بلدرچین یورقی» معروف است
و در زمان شاه اسماعیل ماضی انار الله برهانه طباخ
این علی حمده بوده و چند نفر فراش بیلدار

نفر بیلدار و فراش در خدمت او بوده و مواجب
از دیوان اعلی میخورده‌اند که هرگاه در صحرا اردوی
اعلی یورق میخوردند و بیلداران زمین را
سطح میکرده‌اند و فراش چوبها میکشیده که
حایل باد باشد اما حالا آسان شده و این
تکلفات برطرف است **جانغمه**

بباید دانست که جانغمه بسیار طعام لذیذ و
خوشخوار است صنعت آن قیمه اعلی [illegible]
که در یورقا مذکور شد آلات آماده داشته باشد
و خمیر نیز همانند دستور بگیرند اما خمیر او را چند
نوبت تنک نازک نمایند و باز کنده گرفته [illegible]

تنک عوض وقیمه در میان او نهاده به بندند
وکنار او را بدست پیچ پیچ عوض سرخ نمایند
وقند را با آرد سماق وعطر صلایه کرده
بپاشند الا در محلی که سرد شده باشد که اگر
سرد نشود جسم او کار گر نمیشود وسرخ
نمودن وبستن او اشکال دارد ودر عالم
انصاف قلقاب او که دو تغفور است کار یک
شاگرد پیشه پهلوان کامل است بشرط انکه
در کمال نزاکت باشد وبار دندان نکشد
اما در این روزگار ده قاب اورا یک ناکس
میزد **بورک دیکر** بطرز سنبوسه
وکوچکتر از وان نان تنک میپزند وقیمه
ونشار

ونشار او بطرز نیم است فاما ستاره بوجود
افتاب عین نماید والا در حد ذات خود
جهت از وقت اعلی است **باب اول**
در تعریف خشکه پلاو وانچه لازمه اوست
بدانکه خشکه پلاو طعام سلاطین
پسند است والحق طعام بزرگانه است
زیراکه مصالح بسیار ولازمه بیشمار دارد
واز جمله اقسام قلیه ها از وست وچون
طول دارد در باب سیم که تعلق بقلیه دارد
خواهد آمد اما کباب بره وکباب مرغ درست
دو غرمه بره وشامی کباب وکوفته کباب
وکباب برگ ومو بگوشت بره وکباب

قرقره و دو عزمه گوشت آهو و کباب غاز
بر وارن مع اشکنه و طبهو و سایر طیور
ماکول اللحم لازمه اوست و کباب دلمو قایه
مع اشکنه و مثنجنه ماهی و کوکو و اگر شروع
بوصف اینها نمایم بطول می انجامد و این
اقسام کباب استاد حسین خان کبابی
بسیار بنزاکت طبخ می نمود که در تاریخ
نهصد و نود و نه برحمت الهی واصل شد
و کوکو نیز باقسام است اول کوکو بزرگ
و یکتا به او را پنجاه عدد تخم مرغ می باید
و نیم گوفته که بعد از پخته شدن او را نازک
قیمه نمایند و سبزی کنند نان و نعناع تر و
گشنیز

گشنیز و اسفناج بدل اینهاست و پیاز
بقدر احتیاج قیمه نمایند و اگر فصل باقلی تر
باشد مقشر عوضه داخل نمایند و اگر فصل
انار میخوش و اگر فصل غوره یا آلوچه باشد
استخوان بدر کرده و قیمه عوضه داخل نمایند
و اگر اینها نباشد آب لیمو بقدر احتیاج
و فلفل و زنجبیل و دارچینی بقدر احتیاج
کوفته داخل نمایند و بمقدار سه چارک
روغن در تابه بریزند و بعد از آن اجزای
مذکوره را با تخم مرغ ساخته در تابه بریزند
و سر او را بپوشند آتش بحد اعتدال نمایند

و بسیار مرد کامل و استاد پسند میباید که
او را از هم نپاشد و بعد از پختن بچهار
حصه منقسم بر بالای خشکه پلاو بگذارند
و قلت او مقدار چهار انگشت می باید و
اندرون او باشد خانهٔ زنبور می باید
و اگر بیش ازین اغراق نمایم نتحمل که از
نازکی از هم بپاشد و کوکوی مدور و کوکوی
مدور و کوکوی دیگر که باصطلاح جیلانیان
لای گردان میگویند اگر بشرح اینها قدم
زنیم موجب دردسر خواننده و نویسنده
میشود و برنج خشکه پلاو بغایت الغایت
سفید و

سفیدی باید و دیگ او همیشه صفاری کرده
میباید مخصوص او را بعد از دم نمودن اگر اندک
روغن بد بهند میشود و بعضی ماست را دوغ
آب مخصوص میدهند و بد نیست و سلاطین
جیلان خشکه پلاو را زردی کنند و آن
هم قسمیست

یزدادی پلاو

نیز قسمی خشکه پلاو است صنعت او آنست
که خشکه پلاو که پخته شد برادم کوکوی بزرگ که
قبل ازین مذکور شد لختیار غنم روغن در دیگ
کرده نخود مقشر پخته داخل نمایند و آن اجزا را
در دیگ مع تخم مرغ بریزند و برهم زنند و بعد

از پخته شدن دبر سر خشکه پلاو بریزند و
در رنگ قیمه پلاو میشود الحق لذیذ و بمزه
میشود و اینطریق کویا که عام نشده ۵

دشتشتری نیز قسم از کوکوست
صنعت او آنست که کوشت بلدرچین
یا قره کبک یا کنجشک هر کدام باشد تخین نموده
ریزه کنند بعد از آن بروغن سرخ نمایند
و در تابه بچینند و پیاز حلقه سرخ
نموده بالا ان بریزند و انار ترش دانه
نموده با نعناع تر و ادویه کوفته بدو بپاشند
و تخم مرغ بر سر او بشکنند بشرط آنکه بهم مخلوط
نشود

نشود و آب لیمو یا انار یا غوره هر کدام
بهم رسد بقدر احتیاج بریزند و ادویه
کوفته بپاشند و ادویه بقدر احتیاج بکار
برند و سر تابه را پوشیده آتش برو بگذارند
و بعد از پختن بچهار حصه نموده بر سر خشکه
پلاو بگذارند و بعد از متنجنه و ماهی نیز لازم
خشکه پلاو است و او نیز با قسام است
اول آنکه عام است که نمک سوده و سرخ
نموده میشود و هر جنس ماهی بیکطریق پخته
میشود **ماهی غزل آله** را اردپخته و خمیر روان
نموده بر که و اندک نمک لازمه او ست و ماهی نمک کرده

ربدان خمیر که باصطلاح طباخان بُلماج می‌نامند
آلوده بروغن سرخ نموده بعد از آن سرکه
تند و سیر بر او افشانند و بر بالای خشکه
پلاو بگذارند **وماهی زرد** که در آب ارس
می‌باشد و نزاکت بسیار دارد او را بعد از
سرخ نمودن بانواع می‌برند بعضی او را با
زرشک و مغز گردو در کوفته میجوشانند
واین قسم را بقلمه میگویند **نوع دیگر**
چون سرخ شد در تابه چیده و پیاز حلقه
سرخ نموده بر سر او میریزند و مغز پسته را
بعد از مقشر نمودن بلغور کرده افشانند

وسرکه

وسرکه اعلی و تند مع زعفران چاشنی
میگذارند و بمرور می‌جوشانند تا بقوام
رسد واین قسم را علیحده بظرف میکشند
واین را ولو قیا دستوری میگویند و
یک قسم **ماهی** هست که او را شاه
ماهی گویند و او را بعد از شستن و پاک
کردن اندرون او را به پیاز قیمه زرشک
و کشمش سبز و ادویه کوفته پر میکنند
و بسیخ کشیده کباب میکنند
ماهی سرخ که از شیروان می‌آید چون

بریان میشود در تحت بریان پلاو خواهد آمد
وماهی که به بینی دراز مشهور است اورا قطعه
قطعه نموده بسیخ کشیده کباب میکنند
و در تنور بریان مینمایند و کباب جرگه
آهو را نواب همایون اشرف اقدس ارفع
اعلی شاه عباس تصرف اعلی نموده اند و این شنیده نیست
وبلکه دیده ایست از جمله پشت ماز و غیره را
مجموع ریشه و رگ و پی اورا برده آورده
کباب مینمایند و این تا حال که سنه اربع عشر
والف است متعارف بوده وگوشت
وسجوق را همچنین مینمایند این تصرف بسیار دولت

دیگر

دیگر قسم پلاو یک از این نیز تصرف
و اختراع نموده اند صفت انست که یک گوسفند را
استخوان بدر آورده وگوشت اورا بالکلیه
می باید کوفت و پیاز بیشتر و نخود و ادویه
حاره مجموع را حسب مثقال کوفته با گوشت
مذکور میباید جوش بدهند و آب این را
چنان تنک آب نمایند که یکمن برنج آن آب را
محو نماید بدون زیاده نمانند و از دستمال دستار
سفید آب کشیده صاف نمایند و برنج
انداخته بقاعده دم نمایند و اگر گوشت
مرغ بعد از صاف نمودن بیندازند بد نخواهد بود

بسیار بقوت و بمزه میشود و چنین
پلاو و بره با ماست و نعناع تر و پوست
نارنج بنز تصرف نواب همایون است

باب دوم

در اقسام پلاو از ترشی و شیرین و
ساده و این باب بر سه فصل گفته
میشود **فصل اول** در ذکر پلاوهای
ساده بدانکه از اقسام پلاو ساده
بهتر از بره پلاو نیست و صفت او انست
که گوشت بره را پارچه پارچه ریزه نمایند
و بعد از صاف کاری شوربا زرد برنج

جدا

جدا کرده گوشت مذکوره را در دیگ ریزند
و یک لنگری را یک بره شیر مست زعفرانی
باید و نخود لبیار که بدست مقشر نموده
باشند غرض آنکه شکسته نباشد در دیگ ریزند
و بیست مثقال دارچینی قلم اعلی و ده مثقال
زنجبیل درست و فلفل درست و ده مثقال
هیل قرنفل بیندازند تا بجوش آمده بیایند
فتیله و برنج سفید که اصلا شکسته نشده
باشد و اگر چند عدد مغز قلم بهم رسد داخل
نمایند و این قسم طعام را بگرمی باید پخت
و بعد از تمام شدن گوشت برنج مذکور را

شسته بیندازند و چون دو جوش بزند پیاز
قیمه بیشتر تا پنج مثقال زیره کرمانی بپاشند
و نمک درست نخود رو غن بدهند و سر دیگ را
بخمیر بگیرند و آتش در حد اعتدال در زیر
او گذارند و بعد از ساعتی سر او را واکرده
قدرت الهی را تماشا نمایند و کوفته بگوشت
بره نازک اگر داخل نمایند خارج نخواهد
بود و چون قیمه پلاو و قبولی مشهور و
معروفست بذکر آنها احتیاج نیست اما
قیمه پلاو را بسیار لذیذ و نازک
میباید گرفت **قبولی مرصع** طعامیست

که در روزها

که در روزها جشن سلاطین از واجبات است
صفت او گوشت نازک اعلا را زیره مخفی بعد
از پختن تنک آب نخود رو غن یا دنبه تف
بدهند و اندک شوربای گوشت که باصطلاح
طباخ او را شربت مینامند بدهند و پیاز
حلقه بقدر احتیاج بیندازند و ادویه بسیار
بریزند و بعد از آن یکی نه رشته باریک سرخ
نخود را بر یکطرف و قورشدلی و حوشیره
سرخ شده بیکطرف که در میان فاصله
داشته باشد بگذارند و خرما و انجیر و سر منک
و کشمش سبز و مغز بادام و پسته بلوط بخته

ونخود کوفته ریزه و مغز پسته وانهارا علیحده
بچینند و عدس پخته مثل پهنا و اندک شربتی
بروی انها بدهند که نرم پخته شود بعد از ان
برنج را بشوربای گوشت علیحده بجوش نشده
و بدستمال دستار سفید آب کشیده بریزند
و بر روی اجزای مذکوره بگذارند و بعد از ساعتی
دم ما برنج را کفگیر روغن بدهند و چون برسد
بکشند اما باید که ته او نسوزد و آب
نداشته که این صفتها در علم طباخی عیب است
و کشیدن او اشکالی دارد و دستگیر است
واجناس مذکوره را نقاشانه بروی پلاو میباید
چید

چید که هیچ جنس شرتی و آردینه نزد هم نباشند
وکوفته های بزرگ را بتخم مرغ نیم غلط و پاک کرده باندرون
گرفته بگذارند و علیحده جوشانیده جمع نمایند
و بر سر طعام بگذارند بنوعی که تخم مرغ نمایان باشد
و نیم پخته و جز ریخته نیز بگذارند و بعضی استادان
در محل کشیدن ها و بر آشی آرد یا غیره از دیگ برون
آورده در میان ظرف پلاو مذکور میگذارند و صفت
میگذارند وانها تعلق بفهم طباخی دارد و صفت
طباخی جلدی و چستی و خوب طبخ نمودن است
و استادان در کشیدن طعام اغراق عمد اند
و گفته اند که بد بپز و خوب بکش یعنی تقسیم دیگر

مرصع پلاو دیگر است که او را طبخ پلاو
نیز می نامند صفت او گوشت مرغ را ریزه
کرده بعد از پختن برنج بریزند و چون برنج نیم
رس شود کشمش سبز و مغز پسته و بادام و خرما
و انجیر و سر مشکد و شاه بلوط و نخود بسیار
در و ریزند و برهم مخلوط سازند و بطریق
سایر طعام اشی کشیده دم نمایند و هر جنس
مذکور محل معینی دارد و از جمله خرما را بعد از
آب کشیده میباید ریخت تا لیتی نشود
رشته پلاو طعام معینی قرار داده اند
لذیذ است صفت او رشته باریک بحد اعتدال
سرخ شده و اگر اندک از حد اعتدال بگذرد

در پلاو

در پلاو سیاه میشود و بعد از مهیا شدن
گوشت برنج اعلی را در و ریزند و ادویه و نخود
مقشر و پیاز قیمه از واجبات است و چون
محل شد که آب بکشند رشته بسیار در و
بیندازند و آب بکشند و بعد از ساعتی
روغن بدهند و بعد از کشیدن قیمه
نازک اعلی سرخ شده بر سر او بپاشند که از لوازم است
قسم دیگر بطریق قبولی میپزند و قاعده
ان آنست که برنج او را علیحده جوشانیده
بر سر رشته و گوشت میباید ریخت
انه می باید پخت او بطریق رشته پلاو

نامّادما

و ترید بر روی او بریزند **فامّا** متنجن پلاو
دو قسم است و آنچه ترشی و چاشنی دار است
بجای خود گفته خواهد شد و آنچه ساده است
یخنی بره را در روغن سرخ نموده بر بالای پلاو بگذارند
و به ترید احتیاج نیست **فلفل** پلاو صفت
او آنست که گوشت مرغ ریزه کنند و بعد از
صاف کاری نخود مقشر بیشتر در او ریزند
و قلمهای دارچینی و سه مثقال فلفل درست
در خریطه مثقالی دوخته و سرش محکم بسته در میان
دیک بریزند و این را نیز بطریق یخنی بره پلاو یک
آب می باید پخت و بیار رقیق بیشتر در محل برنج

طبخ میشود اما قوشلی او بیشتر از برنج می باید
جوک پلاو نیز بهمین طریقست امّا
جوک را بدست می مالند و سرخ نموده داخل
مینمایند **یخنی پلاو** بره بسیار مطبوع
و مقبول است صفت آن بعد از پختن
او را در دیک علیحده می باید نهاد و نخود مقشر
بسیار و ادویه حاره از قبیل چینی خصوصا
دارچینی قلم بسیار کوفته ریزه نازک در او
بیندازند و روغن در او ریخته بگذارند که
بروغن مبدل شود و میکون گردد و پلاو او را
بقاعده در شوربای او پخته بعد از کشیده یخنی
بروی آن بچینند و اندکی باعتدال بگذارند

در پلاو

انداختن خریطه مذکور را بیرون میباید آورد
و مصالح اقسام طعام خوب می باید و برنج
سفیده و روغن اعلی بکار می باید برد **نظم**
با مصالح آش کی زیبا بوده مطبخی کو بو علی سینا
بود **باقلی پلاو** وصفت او انست که بره را
پارچه پارچه ریزه نمایند و بعد از صاف کارس
نخود مقشر بسیار و ادویه بحد اعتدال در دیگ
باقلی را مقشر بجنف بعد از محرا شدن گوشت
برنج بیندازند و در محل آب کشیدن باقلی را
انداخته شبیت را قیمه کشیده در دیزند و آب
او را بکشند و پیاز قیمه لازمه طعام است اگر بعض محل مذکور

نشود حمل

نشود حمل بر تقصیر نفرمایند و روغن این طعام
از سایر طعام بیشتر می باید و بطرز قبولی بنزم
بزند و بدینست **چنسا پلاو** وصفت او
آنست که گوشت مرغ را قلیه نموده بطریق قلیه
پلاو طبخ نمایند **جمالی پلاو** وصفت
او آنست که کبک بعد از پاک کردن و آب
کشیدن اندرون او را بیندازند و کشمش
سبز و ادویه و پیاز قیمه پر کنند و شکم
او را دوخته بخنی نمایند بعد از آن برون
آورده بشوربا او پلاو ساده مع نخود مقشر

و سیر و ادویه بسیار طبخ نموده و در وقت
کشیدن کبک را بر سر او بگذارند **دولمه پلاو**
نیز بدین طریق است اما پلاو او را سیر نمایند
و بجای کبک قبرقه گوسفند پر میکنند ٥
قورمه پلاو گوشت شیشک اعلی را ریزه
کرده و نمک آب جوش نمایند بعد از جدا شدن
روغن دنبه سرخ نمایند تا نرم شود اگر روغن
زرد سرخ نمایند خشک نشود و پیاز حلقه
بسیار و ادویه کوفته بحد اعتدال در او بریزند
و بعد از رسیده پلاو و قورمه را در او داخل
نمایند و اگر خوب طبخ نمایند بد نخواهد بود

بریان

بریان پلاو صفت آن آنست که بعد از آنکه
بره را بکشند و آب بکشند او را نمک سود
نمایند و از اول شب تا صبح و یا از صبح تا بشام
و بعد از آن پلاو او را ساده و سر تنور طبخ
نمایند و برنج او بغایت سفید و روغن اعلی
نماید و این نخود و ادویه احتیاج ندارد
و آتش تنور را کشیده دیگر را بتنور بگذارند
و بره را چنگک زده اندک ماست بر او مالیده در تنور
گذارند و سر تنور را بگیرند و بر بالای تنور آتش
بحد اعتدال بگذارند و بعضی محل اندرون بره را

بالو چه خشک و پیاز و کشمش سبز و ادویه کوفته
پر میکنند و بقاعده مذکوری اویزند و این
قسم را حمله بریانی نامند و بریان مرغ
بروارست و قاز بروارست بطریق مذکوره پرکرده
می اویزند و دنبه لازمه اینهاست که بر سر
اینها بیاویزند و بریان مرغ را دو منزل نیز
می نامند و ماهی سرخ که از شیروان می آورند
او را نیز بریان میکنند اما بعد از انکه پلاو را
دم نمایند روغن او را گمتر داده به تنور بگذارند
و سیخها بر سر دیگر گذاشته چوبهای باریک
چیده است

چپ و راست بگذارند و ماهی را بعد از شستن و نمک
سودن پارچه پارچه نموده بر سر چوبها بچینند و سر تنور را بگیرند
تا آنکه پخته شود
و بریان پلاو و شیر بطریق بریان پلاو بره است اما پلاو او
به شیر طبخ می نمایند
و این اقسام بریان پلاو که مذکور شد در عالم انصاف
در این روزگار بهتر از استاد فولاد بریانی
کس نمی پزد و بهر و مسلم است
بیت
از تو گر انصاف آید در وجود
به که عمری در رکوع و در سجود
بهشتان پلاو
صفت او آن است که گوشت بره یا شیشک فربه
[را] یخنی نمایند و نخود درست بسیار و دار چینی

وفلفل درست بقدر احتیاج در او ریزند وزنجبیل
وجوزبویا وهیل وقرنفل آنها را همه کوفته
بعد از برنج انداختن بدو می باشند واندک زعفران
داخل کنند واین قسم را یک آبه طبخ می نمایند.
نوع دیگر – آن است که گوشت او را ریزه می کنند
و نخود مقشر وهل وزنجبیل درست ودارچینی قلم
در او می ریزند. اگر شفاف خواهند آتش را
می باید کشید واگر به لذت خواهند نه.

نرگس پلاو

صفت او آن است که پلاو ساده علیحده طبخ

۱– ف: از «واین اقسام» تا اینجا را ندارد

که پلاو ساده علیحده طبخ نمایند وقلیه او را تنک
آب بگیرند وبعد از جدا شدن گوشت کوفته ریزه
وپیاز وادویه ونخود مقشر در او ریزند
وبعد از آن کلم وجزر واسفناج بیندازند
وتخم مرغ بر روی اینها بشکنند بشکستن ومغز
پسته داخل نمایند وچندان بجوشانند که آب
بر طرف شده بروغن مبدل گردد وبعد از آن
پلاو را کشیده بر روی پلاو بگذارند بطریقی
که تخم مرغ بالا باشد

کیپا پلاو

بدانکه کیپا پلاو طعام قرار داده لذیذ است
اگر خوب بعمل آرند وصفت او آن است

که شیردان و جربه رودهٔ شکنبهٔ گوسفند را
پاک کرده بعد از آن بصابون عراقی مع دستمال
دستار سفید مکرر پاک بشورند و گوشت
بسیار را ریزه نمایند اولی آنست که استخوان
نداشته باشد و دنبه بسیار را قیمه
کشیده چنانچه آب شود و پیاز مقدار
دو من بوزن تبریز و پنجاه مثقال ادویه و سنبله
و دواله بقدر احتیاج و برنج مقدار نیم من
و بعضی زعفران نیز داخل میکنند و خارج
نیست و گوشت دو من و دنبه نیم من و این مصالح
یک لنگریست

یک لنگریست و این اجزا را ممزوج ساخته هر چند
آب این کمتر بهتر زیرا که پیاز کشش بسیار است اگر
آتش بسیار شود لیتی میشود و شیردان وغیره را
بقاعده بار بگذارند اگر زیاده باشد می ترکد و چوب
برکشند سرش دوخته بدیگ و چندان بجوشانند
که نرم شود و بعد از آن او را صاف غوغه پاک کرده
پاکیزه باب سرد بشورند و در دیگ دیگر اگر قدری
بگذارند بهتر است و این اقراع این کنند است
بعد از آن شیردان وغیره را بچینند و شربت
بقدر احتیاج بدهند و روغن ریخته دم نمایند

دانش او چنان باید که تا صباح بجوشد و اگر از جوش
بیفتد مخرانی باشد باید که برنج و نرم باشد و علی الصباح بگیر
نان تنک بر طبق گذاشته بسیار بر کشند **دولمه کلم**
واین را اهل روم بسیار ترتیب مینمایند و در ایران
مشهور و معروف نیست صفت او گوشت تازه
قیمه نازک شیرین برنج و نخود بسیار داده و به
کوفته بهم آمیخته و نمک درست نموده و کلم را برگ
برگ نموده علیحده بجوشانیده باشند و بعد از آن
قیمه و اجزای مذکور را به برگ مذکور بپیچند و یک
بچینند و اندک شربت و روغن داده دم نمایند

شاه بلوط

شاه بلوط پلاو بقاعده قاورمه پلاوا
وست. بلوط را پاک نموده در محل آب کشیدن
داخل نمایند **قسم دیگر** بگوشت مرغ را
بزنند و گوشت بره اولی و انسب است بطریق قبولی
مع کشمش سبز و اینها گرده هم میکرده اند و دانسته
بفهم طباخ است **سیجری پلاو**
صفت او آنست که اندرون مرغ را بدانه
انار و پیاز و کشمش سبز و فلفل کوفته بسیار
بسیار پر و باشند و بر کنند و پلاو ساده
علیحده دم نماینده داده و به بسیار فلفل

وزنجبیل و دارچینی و سنبله و جوز و ادویه
در هم کوفته بالای پلاو بپاشند بمرتبه که سیاه
و تلخ نشود و مرغ را بر سر او چیده سر دیگ را بپوشند
و بخمیر بگیرند و آتش بحد اعتدال در زیر و بالای
دیگ بکنند تا آنکه مرغها سرخ شود و این
اختراع پادشاه جمجاه سلطان محمد پادشاه است
ماش پلاو و عدس پلاو هر دو یک
طریق است ماش یا عدس را علیحده جوشانیده
در محل آب کشیدن داخل نمایند سرمشک
پلاو و خرما پلاو نیز هر دو یک اما خرما را

در محل

در محل دم نمودن می باید ریخت تا لیستی
شود ستول پلاو و گندم تازه را
ستول نموده با برنج همراه بیندازند
ترکمان پلاو صفت او آنست که
گوشت را قلیه نموده و بعد از نحرا شد نخود
درست بسیار و پیاز حلقه و ادویه در و
ریزند و برنج انداخته دم نمایند لقمه
پلاو در رنگ شله پلاو است اما سخت تر
از شله پلاو باید پخت و گوشت کوفته ریزه
و عدس مع جزر و شفتالو می اندازند و روغن

بسیار رسیده هستند طعام بمزه میشود و بلغور
پلاو اورا بقورمه می پزند و ادویه
او بیشتر ادویه و بعضی قیمه نیز میباشند و
بدنیست

فصل دوم

در ذکر پلاو زرشک لیمو پلاو طعام اعلی است
وصفت او آنست که مرغ را بحرآغوش ریزه
نمایند بعد از آن نخود مقشر و دارچین قلم
درو ریزند و نمک و آب بقدر برنج بیندازند
و آب لیمو و چاشنی قند بگذارند و کشمش سبز
و مغز پسته مقشر و سیر فارسی نیست در روغن
ریخته

ریخته نمک درست بمقدار دم نمایند نوع
دیگر لیمو شیرین که از داجر دست اورا ورق
کنند و پلاو را بطرز قبولی طبخ نمایند
مع آب لیمو و قند و باقی مصالح نیز علی التسویه است
نارنج پلاو نیز بهمین طریق است اما آب
نارنج را خوب می باید فشرد که تلخ نشود
و تازه اعلی است و در مصالح و طبخ هیچ
فرق نیست به لیمو پلاو اورا نیز بطریق
لیمو پلاو چاشنی می پزند و فرقی اینست که
اورا لیمو ورق میگذارند و این را به ورق

کرده میگذارند واعلی میشود هر محل که پلو
میان آب لیمو وشیره قند بر ورشی باید

سماق پلاو اگر خوب طبخ نمایند فرق
از لیمو پلاو نمیتوان کرد صنعت او آنست
که سماق را بپخته خاک اورا بدر کنند و
آب بیندازند ولحظه بابسته وبعد از آن
اورا آرد بریزند وبه دستمال دستار سفید
بیندازند وبیاویزند تا چکیده شود وبعد از آن
اورا سفیده تخم مرغ زده وکف بگیرند وصاف
نمایند وپلاو او بطریق لیمو پلاو طبخ میشود

زرشک

زرشک پلاو گوشت بره یا تیشک
پارچه پارچه زیره نخود بعد از صاف کارس
نخود بریزند وچون گوشت مهیا شود نمک آب
مخصوص برنج بیندازند وسیر وکشمش سبز داخل
مخصوص آب زرشک ریخته دم نمایند

آلو بالو پلاو
او نیز بطریق زرشک پلاو طبخ میشود اما آلو
بالو را بدست باید مالید ودانه باید جدا شده
وزرشک را باید جوش نیده ولی آلو بالو را بعد
از مالیدن بدستمال بیندازند تا چکیده شود
اما دیر تر بطعام باید داد تا رنگش ببرد

انار پلاو نیز بطریق زرشک پلاو است

اما انار رباب باید جوش بینه و بهر چه اقسام
پلاو ترش است کشمش سبز و سیر و مغز
بادام مقشر و برشته عوض لازمه آنهاست

متنجن پلاو صفت او آنست که
گوشت بره را یخنی عوض بروغن سرخ نمایند
و بعد از آن پیاز نازک حلقه کشیده و
سرخ نموده بر روی گوشت در دیگ علیحده
بریزند و نخود پخته و پسته مقشر و کشمش سبز
و بادام تر و پسته در رو بریزند و سرکه اعلی
تند و چاشنی قند و اندک زعفران
داخل نمایند و بگذارند تا سرکه محو شود

و به روغن

و به روغن مبدل شود و پلاو ساده علی حده پخته
بر بالای اجناس مذکور یا بر پهلوی او بریزند
و در زمان شاه جنت مکان شاه طهماسب
علیه الرحمة والغفران متنجن به ظرف علی حده
می کش[یدند] و بسیار تناول می فرمودند
بقلمه[1] پلاو او را نیز بطریق متنجن پلاو طبخ می نمایند
اما این به آب نار دانه است و صفت او آنست که انار دانه را
با مویز سیاه و مغز گردکان و بادام بکوبند و اندک شیرینی داده
کف مال نموده و شیره اینها را بگیرند و بر بالای یخنی بریزند
و کشمش و مغز بادام و کوفته ریزه داخل نمایند و بجوش آرند

۱- متن: بوقلمه

تا مربا شود و بر سر پلاو ساده بترتیب بچینند و بهمین ترتیب به رب انار
نیز می شود. غوره پلاو صفت او آن است که گوشت فره کبک را
ریزه نموده بعد از صاف کاری دارچینی قلم و نخود مقشر و پیاز حلقه
داخل نمایند و بعد از لحظه[ای] او را پاک کرده چهار گوشه ریزه نمایند
و بیندازند ۱. چون نیم پخته شود برنج و کشمش سبز و مغز پسته
سیر بیندازند و آب غوره را بطریق معهود صاف نموده مع چاشنی
قند - که درین زمان اگر بگویم حکم ۲ عنقاست - داخل نمایند
و روغن ریخته دم نمایند و به گوشت بره نیز می شود. اما فره کبک
اعلی است ۳

سیاه پلاو

انار دانه [را] جوشانیده صاف نمایند و گوشت [را] یخنی نموده
بگذارند تا مهرا شود و کشمش و مغز بادام و سیر لازم است و سیاه کردن
این اشکالی دارد. بعضی گوشت این غیر غیر را از انار
و کشمش و سیر و پیاز و دادویه بر نموده جدا گانه دم می نمایند و مهرا نمی شود

۱- ف: از «و بعد از» تا اینجا را ندارد ۲- ف: حالا ۳- م: ندارد
۳- ف: از «اما» تا اینجا را ندارد

در ۵

و شاه
و شاه اسماعیل ثانی به این سری داشت

شاه توت پلاو

او نیز بدین طریق است، و تصرف این کمینه است

۱- م: طوط

رب انار پلاو

اولی آن است که پلاو را بعد از پخته شدن گوشت
ساده نیم پخت نموده آب انار بدهند و روغن و چاشنی
قند داده دم نمایند و یکبار گفته شد [۹ب] که زیره
کشمش و بادام و چاشنی لازمهٔ پلاو ترش است

ذغال پلاو

۲

او نیز به طریق سیاه پلاو طبخ می شود

ثمر پلاو

نیز به طریق زرشک پلاو است . اما ثمر را چکیده می باید نمود
او به گوشت مرغ می باید پخت

معلی مزکی پلاو

بطریق قبولی طبخ نموده می شود اما سرکه مع چاشنی قند زعفران

۲ ــ مقصود ذغال اخته است

قبولی طبخ .

قبولی طبخ نموده میشود اما سرکه مع چاشنی قند
و زعفران داخل نمایند و این نیز بگوشت
مرغ می باید و اگر نزاکت به بره و گوسفند هم
میشود و چون ترشی از حد گذشت من بعد
کمیت خوش خرام در وصف اقسام پلاو
شیرین جولان داده میشود **فصل
ثالث** در ذکر اقسام پلاو شیرین
سارو پلاو طعام مشهور معروف صفت
او آنست که برنج را به آب خالص بیندازند
و زعفران رنگین بریزند و چون برنج رسیده
شد شیر و قند مکرر بطریقی که شیرهٔ برنج فایق باشد

بریزند و مغز پستهٔ مقشر و شکر را با گلاب
حل نموده داخل نمایند و روغن داده دم نمایند
و اولی از نشئه آنست که روغن را قبل از شیرینی
بدهند و سنبوسه لازمهٔ اوست صفتش
آنست که قیمهٔ نازک اعلی مع ادویه و پیاز به
بزنند و نان تنک را بریده سنبوسه به
بندند و بر روغن سرخ نموده بعد از کشیدن
پلاو بر سر پلاو بگذارند و قند
صلابیه نموده با مغز پسته بر سر او بپاشند
قبولی مزعفر گوشت مرغ را قلیه نموده
در دیگ بچینند و پیاز و ادویه و نخود و مغز

پستهٔ مقشر بر روی اجزای مذکور برنج بنهند
و این سنبوسه ندارد **مزعفر دیگر**
آنست که او را بی گوشت می‌پزند در زعفران
و مغز پسته داخل نمایند و در محل کشیدن
قند را با مشک صلابیه نموده مرتبه مرتبه می‌پاشند
و استاد در تعریفش میگوید **بیت**
مزعفر الجنان باید ز بهر نیکبختان بخشی ** که باشد
قند و بالا قند و روغن در میان باشد ** **نوع دیگر**
الکمه‌سار و پلاو طبخ نموده مرغ درست و کوفته‌های بزرگ
بگوشت بره می‌اندازند و او را نرمی نامند

سنبوسه مرصع صفت او انست
که مغز بادام و کشمش با بلماج رنگین
آمیخته بر سنبوسه بگذارند و تخم مرغ
پخته حلقه کرده بر سر کج سنبوسه نیم پخت
تخم مرغ بگذارند و بروغن سرخ نمایند
و سرخ نمودن این اشکال دارد **شکر**
پلاو صفت او انست که مرغ را ریزه
نموده بعد از صاف کاری نخود مقشر و
قلم دارچینی بیندازند و برنج و پسته
مقشر داخل نمایند چون برنج برسد
شیره

شیره قند داده شکر و روغن ریخته
دم نمایند و این بزعفران نیز احتیاج ندارد
سوسو پلاو بطریق شکر پلاو است
اما چون نیم رس شود در ته دیگ علیحده
دو تا نان تنک گذاشته روغن بقدر احتیاج
کفاف بدهند و این پلاو نیم رس
بر روی نان مزکور بریزند و یک ته نان
بر روی او گذاشته سر دیگ را بپوشند
و آتش بحد اعتدال در ته دیگ و بر بالای
دیگ بگذارند تا نانها بالا و پایین سرخ شود
و بعد از کشیدن نانها را بر روی پلاو

گذارند **سبز پلاو** بطریق ساده پلاو
طبخ مینمایند اما این را نیل میزنند تا
سبز میشود وسنبوسه این را نیز سبز
میکنند **سرخ پلاو** بوستان
افروز را آب بیندازند و آتش را
صاف نموده برنج بریزند و چون بریزند
شیره قند و روغن داده دم نمایند
و او را زود از دم باید کشید و گرنه رنگش
بریده میشود وسنبوسه این نیز سرخ
میشود **مشک پلاو و عنبر پلاو**
بطریق شکر پلاو است اما این را بشیره
نبات

...ت میزنند و عطر مزکور را با گلاب
...ل نموده میریزند و مغز پسته اینجا نیست
...بسیار میباید و احتیاج بزعفران ندارد

باب
سیم در اقسام قلیه از ترش ساده و بورانی
و این نیز بر سه فصل گفته میشود **فصل**
اول در اقسام قلیه ترش **قلیه لیمو**
و نارنج صفت هر دو یکیست باید که
مرغ را ریزه نموده پیاز حلقه بسیار و قلم
دارچین داخل نمایند و بعد از پختن نخود
و پیاز و آب لیمو مع چاشنی قند داخل نمایند

و این حلیم دار ورتش و شیرین
و کوفته او بگوشت مرغی باید و بعضی کشمش
و مغز بادام و زعفران داخل نمایند اما
روستائیانست **قلیه بونی** صفت
اوانست که کله پاچه بره را پاک کرده بگیرند
و جگر بره را مع دنبه بعد از کف گرفتن قیمه
نمایند و نخود و پیاز و دارچینی انداخته لیمو
مع چاشنی قند برد از کله و جگر مرغ نیز
میشود و از دل کلنگ نیز میشود اما او را
شب می باید کرد **قلیه سرکه فی**
بگوشت مرغ است که بطریق قلیه نارنج

ترشی این سرکه است و چاشنی قند
با زعفران و چقندر و پیاز درست و
نعناع تر لازمه است **قلیه سماق**
گوشت او نیز می باید و اگر مرغ نباشد
گوشت بره یا شیشک و صاف کردن
سماق در باب پلاو فندکور شد و اگر
مرغ باشد بدل قلیه لیمو است **قلیه ریواس**
گوشت او گوشت ریواس را کوفته آب او را
گرفته جوش بپزند کفش بگیرند و صاف
نمایند بعد از پختن نخود و پیاز ترشی
به هم بندد و چاشنی قندی باید و ریواس را

فلم مونه بر رویش ببندازند قلیه
غوره غوره را صاف نموده بعد
از پختن کدو وغیره ترشی مع چاشنی وغیره
قند بدهند وبعضی بادنجان را سرخ
نموده بقلیه مذکور می اندازند قلیه
سیر آب صفت او آنست که شکنبه
گاو کوهی را پاک کرده چهار گوشه ریزه
کنند و پوست دنبه گوسفند پولمه
نموده بدستور شکنبه ریزه کنند
و بجوشانند بعد از آن گوشت
سینه گاو را چهار گوشه ریزه کرده

و دم کنند

نخود و بقدر نموده بسیار و پیاز بسیار
ادویه خصوصا قلم دارچینی و زبان گاو را
چهار حصه نموده ببندازند و شب دم نموده
علی الصباح سرکه اعلی مع چاشنی قند
و زعفران داخل نمایند و لعاب دار
می نماید اگر شکنبه گاو نباشد از گوسفند
نیز بدین دستور طبخ میشود و دنبه
بسیار کوفته در محل دم نمودن داخل
نمایند قلیه آلوچه آلوچه را کوبانیده
بعد از پختن نخود و پیاز ترش و چاشنی
قند بدهند و نعناع تر و خشک لازمه

اوست و استخوان آلوچه را بدر کرده
روی او بیندازند قلیه بادام
همان قلیه آلوچه است چقاله بادام را
پوست کنده بیندازند این تصرف
فقیر است و نعناع تر و گشنیز تر از
لوازم است قلیه به گوشت
شیشک فربه بعد از صاف کردن
و پختن پیاز و نخود اگر به شیرین است
بیندازند تا بپزد و بعد از آن سرکه
اعلی چاشنی بدهند و اگر ترش باشد
بعد از چاشنی دادن بیندازند تا مضمحل
شود

نمود قلیه انار دانه که او را
بدیه حبشی میناست و بسماق فرموده
بیت حبشی نگر که دارد سر صحبت
مرغ عقرب تو سیاه کم بها یابی که چه در
دماغ دارد صفت او آنست که گوشت
شیشک فربه را ریزه ریزه بپاس و نخود
و چغندر را بیندازند و بعد از پختن
ایشان آب انار دانه مع چاشنی قند
یا غیره بدهند آلو سیاه و [illegible] و
کشمش و مغز بادام و مغز گردو و آنچه
لازمه اوست و باید که لعاب دار باشد

نه روان **قلیه زرشک** او ن
بدین طریق است واو را میوه‌ها نیز
قلیه رب انار و دست ا
کشی و زغال و غیره بدین طریق است

فصل دوم در اقسام
قلیهای ساده **قلیه ساده** که بعبارت
ترکان بوز قلیه میگویند قلیه اعلی است
و حکیمانه است واو را قلیه دو پیازه نیز
میگویند و کمر را نیز مستحکم میسازد
و شهوت را افزاید صفت او آنست که
گوشت را بعد از ریزه کردن و صاف کار سا

نمودن

نمودن پیاز حلقه بسیار ونخود مقشر
بیشمار در روی ریزند چون گوشت نیم پخت
شود و قلم دارچین بسیار و فلفل درست
و زنجبیل و فلفل کوفته داخل نمایند
و نمک درست بموضع بکنند و قرنفل و
هیل در کار کنند **قلیه نرگسی**
واو نیز بدین طریق است اما بعد از پختن
او اسفناج بیشتر انداخته تخم مرغ بیشتر بر سر
اسفناج اشکسته و ادویه کوفته و زیره
کرمان مع نمک بر سر تخم مرغ بپاشند
شب به تنور گوشت شیشک

بروارى يخنى غليظ بعد از كف گرفتن نخود
درست بسيار و پياز حلقه و پياز درست
و دارچينى و فلفل و غيره و زنجبيل درست
بسيار در و ريزند و كوفتهاى بزرگ بيندازند
و جزر انداخته دم نمايند **يخنى بولمه**
تغلى را بولمه غليظ درست بسيار كرده
مع كله پاچه كه از هم جدا نكرده باشند
يخنى غليظ بظرف عليحده بكشند و اين طعام
روز جشن سلاطين اوزبكيه است
قليه خشك كه تركان قورمه ميگويند
بره را ريزه غليظ تفت بدهند و بروغن

دنبه

دنبه بره سرخ نمايند و پياز حلقه
بسيار و ادويه كوفته بپاشند و بر
روى نان تنك بكشند و بعضى ماست
پالاينده بر روى او مى ريزند و بعضى
عسل و هم چه در محل خفه خوب است
قليه جزر بطريق بوز قليه است
و بعد از يختن گوشت جزر ريزه كرده
بيندازند و كوفته ريزه و اسفناج انداخته
چاشنى قند بدهند **قليه خشك سر**
گوشت آهو را بعد از يختن تفت
مع پياز قيمه و ادويه بدهند و كشك را

مالیده وصاف نموده بدور ریزند وسیر ونعناع
خشک بدو بریزند ومغز گردکان را کوفته در او
ریزند وروغن چندان بدهند که بس
بدهد **فصل سیم**
در اقسام بوران وصفت بوران است
که گوشت را مع دنبه تفت داده وبادنجان
وادویه بریزند وشربت داده تا مجرا شود
وقلم دارچین وفلفل وزیره کرمان داخل
نمایند کدو را زیره کرده بیندازند وبسیار
تنک آب بدهند زیرا که کدو آب میدهد
وکوفته زیره بر سر او بیندازند وسیر
واسفناج ونعناع است وبادنجان را علیحده

جوشانیده

جوشانیده روغن سرخ نموده بر سر او بگذارند
وماست چکیده را بعد از کشیدن نیم کشیده
نعناع خشک وسیر بر سر بوران بریزند وقیمه
بر سر بوران بریزند وقیمه بر سر او بپاشند
و اقسام بورانی وکلم ومارچوبه وخیار
وکالک وکنگر وزلج وغیره بدین طریق است
اما دولمه کدو وخیار وبادنجان را
اندرون خالی کرده بقیمه لذیذ پخته برادویه
برکشند سرانش را بکوفته گرفته بر سر قلیه
یا قیمه بگذارند وبعد از کشیدن ماست چکیده
لازم اینهاست **بورانی بادنجان**
بادنجان را در شیراز طوری طبخ مینمایند شنیدنیست

بلکه دیدین صفت اوانست که گوشت فربه را
بانخود درست و پیاز نخنی میگذارند و مجرا
میکنند و بادنجان بر روغن سرخ مینمایند
و بظرف میکشند تا سرد شود و کشک مالیده را
برسر او مع اب لیمو بریزند و برهم زنند
تا مضمحل شود و بعد ازان زعفران اصلا به
عمده و بروغن ممزوج کرده بعد از کشیدن برسر
او میریزند **بورانی خیار** خیار را
دریزد طرفه تر ازین طبخ مینمایند و صفت
او آنست که قیمه را مجرا نمایند و بعد ازان
شلنک خیار را ورق ورق عمده بروغن
سرخ عمده برسر او بگذارند و کشک را با مویز
سیاه

سیاه و مغز گردکان و سبزی مالیده
و برسر او میریزند **مارچوبه**
به تخم مرغ طبخ مینمایند و صفت او آنست
که قیمه نازک را بعد از پختن مارچوبه
ریزه کرده و در آب اورا بگیرند و بعد ازان
قیمه داخل عمده تخم مرغ برسر او بشکنند و
روغن ریخته برهم زنند تا پخته شود و این
قسم ماست ندارد اما سبزی و ادویه از لوازم است
قیمه کدو که بعبارت ترکان قیمه
قباق میگویند صفت او انست که قیمه را
مع دنبه و پیاز و ادویه پخته کدو را چارکش

ریزه مغز بیندازند تا به پزد ماست از لوازم است

باب چهارم

در اقسام آش آرد بنه وغیره

هیچیه

صفت او آنست که مجرار او را قیمه بگیرند و پیاز وادویه و زعفران مع کوفته بیجوشانند وصاف کرده علیحده جوش بینه بکشند

یار وردی وسرانگشتی را مجرا بدین طریق است اما چاشنی یاوردی دستکش است وسرانگشتی را سرکه و شاب و زعفران لازمه اینهاست وصفت دستکش آنست که مویز وانار دانه را مع گردکان وبادام و فندق

[illegible]

فندق و پسته و چلاقوچ بکوبند وکف مال نموده صاف کنند

قوشدلی چون شیره به قیمه لذیذ به پزند و علیحده بجوشانند و مجرا او نیز قیمه است و صورت اما سر مع چاشنی قند فنق

جوشیره ریحان وکرفس وگشنیز نیز بدین طریقست و چاشنی اینها سرکه دوشاب است و بعضی محل ماست نیز میکنند فنق ماست کنند قورمه مرتب کرد

آش بقرا الحق آش خوش طعم خوش خوراکست و مجرار او قلیه است

ومصالح وصفت او گفته شد واحتیاج
بتکرار ندارد بقرای لبو نیز بدین
طریق است بغرای انار نیز بدین طریق
است اما قتق او آب انار است مع چاشنی
قند وآب انار را بجا داخل می باید
کرد وچقندر ونعناع نیز باید انداخت
بقرای خوارزمی صفت او آنست
که گوشت را قلیه کرده بعد از صاف کارس
نخود درست وپیاز وجوز وشلغم داخل
نماید وبقرا بیندازند واین در هم جوش است
وقتق ماست یا کشک آش رشته
گوشت

گوشت او پارچه پارچه می باید وبمرغ احتیاج
دارد وقیمه بسیار وکوفته بشمار وعدس
بحد اعتدال وباقلی وسیاه چشمک و
لوبیا اینها علیحده جوش بیند بدیگ بیندازند
وسبزها او جزر وشلغم وکلم واسفناج
وگندنا ومرزه است هر کدام محلی دارد
ودر نزد اهلش احتیاج به بیان ندارد
لنگ بره بره را می مالند کنده تر از همه
است وقتق او ماست وقلیه آش قورمه
سبند وتب اما نیز بدین طریق است
امازره دادس نسخه زلف یار سا

فنتق و محرا بطریق ابیچه است و جوشیره
گوشت کشکیر و نافه عروس و جوشیره
مشمش و محراء اینها همه قلیه است و زعفران
احتیاج دارد و فنتق سرکه دوشاب
واب لیمو وقند اگر میسر شود وجه
فنتق اعلی است **ساق عروس**
کشن نراز لنگ بره است و بطریق
لنگ بره طبخ میشود **اش پولانی**
خمیر را مع مغز گردکان کوفته خمیر کنند
وبعد از ان اورا مانند بغراء بزرگ
بیندازند و فنتق او ماست یا کشک

وقاورمه

وقاورمه خشت در بهشت
و لخشک و برگ نبید همه یک طریق است
و حیدری و حسینی طمحر اش
فتیه است و فنتق سرکه دوشاب
اش اماج مصالح او بطریق اشی
رشته است اما چون اماج بیندازند
تخم مرغ شکسته برهم زنند و گل بابونه
و رازیانه و شبیت از لوازم است
قیمه شوربا استادان اورا
ام الاش خوانند صفت او انست
که گوشت را لخنی بمقدار کف بگیرند و بعد از

صاف کاری قیمه بسیار مع دنبه کشیدن
خوناب او را گرفته بیندازند و برهم زنند
که از هم وا شود قلمهای دارچینی و فلفل و
زیره و پیاز و قرنفل و زنجبیل کوفته نمایند
و کوفته ریزه بسیار و مرغ احتیاج دارد
و برنج انداخته سبزی او جزر و کلم و شلغم
و اسفناج است

آش نارنج و لیمو

یخنی مرغ بیندازند و بعد از صاف کاری
نخود مقشر و پیاز و قیمه و قلم دارچینی
بیندازند و دو کوفته بزرگ بیندازند
و چون برنج نیم پخته شود آب لیمو با نارنج
داده چاشنی مع قند درست نمایند و سبزی

او

و عدس پخته می ریزند تا ده ورق و کنارهای
او را به خمیر می گیرند و شیرهٔ نبات یا قند مکرر[3] با مشک
و گلاب بقدر احتیاج به کار می برند و در میان
شیره به مرور می جوشانند تا به کمال برسد و الحق
چیزی مقبول و مطبوع است
اما طباع[4] مختلف است

باقلاوای دیگر

از نانی که به عبارت ترکان بزلماج[5] می گویند
می پزند و صفت او آن است که بزلماج را
به طریق لخشک بپزند[6] و بروغن سرخ نموده
در شیرهٔ قند مع مشک و گلاب بجوشانند و مغز
پستهٔ مقشر داخل نموده بکشند
این جهت آذوقهٔ راه اعلاست

۳ـ ف: شیره قند یا نبات مکرر. ۴ـ م: طبایع.
۵ـ م: بزملاج. ۶ـ ف: میپزند.

بورق

امّا صفت بورق آن است که آرد اعلی را از آرد بیز
دالابه در کنند و با روغن اعلی و خمیر مایه و شیر خمیر[1] نمایند و به
دستمال دستار سفید آب کشیده بپوشانند تا ساعتی
بایستد و بعد از آن قیمهٔ اعلی با دنبه بمانند دانهٔ
خشخاش بکنند و تف داده بگذارند که مهرّا شود
و بروغن مبدّل شود و پیاز بسیار و ادویه به حدّ اعتدال
در او بریزند

و بعد از آن آب لیمو داخل نمایند و قند چاشنی نمایند
و بلدرچین[2] یا کبوتر بچه - اگر اینها نباشند مرغ مهرّا
شده[3] ریزه کنند و داخل قیمه نمایند و ادویه تا مزهٔ ادویه
و آب لیمو جذب کند. بعد از آن بگذارند که قیمه سرد شود
و خمیر مذکور را کنده مقابل گردوی پوست دار بگیرند و او را تنک
نموده به طبق نقره یا مس سفید روغن آب کرده و صاف
نموده بریزند و آن ورق را چند از ند و با روغن بریزند
تا نقش ورق و بعد از آن مرغ را چیده و قیمه بر
بر سر او ریزند و بقاعدهٔ [۲۳ ب]

ص ۲

[1] ف: تخمیر ۲- ف: بیلدرچین ۳- م نموده. مز ←

ـت که با از دایره شروع
در هر وقت از صلوة و
ـد و مرتکب مناهی نگردد
ـر پاک و پاکیزه دارد و
ـلات طبخ را پاکیزه نگه
ـت آب کشیدن کار کنند
ـ از نفوس و طهارت
ـت و جمیت و تحمل و
ـق خوش و نیکو کار س
ـلازمه این کار است
ـ خدا داده است از بهجای
ـاز برای احتراز که راه

وصفت او آنست که پا از دایره شرع
بیرون نگذارد و در هر وقت از صلوة و
صوم خالی نباشد و مرتکب مناهی نگردد
و ظاهر و باطن خود را پاک و پاکیزه دارد و
جمیع اسباب و الات طبخ را پاکیزه نگه
دارد خصوصا گوشت آب کشیده کار کنند
که لذت دست از نظافت و طهارت
پیدا میشود و غیرت و حمیت و تحمل و
بار برداری و خلق خوش و نیکو کار
و با عمله سازکاری لازمه این کار است
و دود اکل و چیلدرسی جدا داشت از بیجایی
اجتناب باید کرد و از بیراهی احتراز که راه

بورق

اما صفت بورق آن است که
دالابه کنند و با روغن اعلی و خمیر
و دستمال دستار سفید آب کشیده
ببندند و بعد از آن قیمهٔ اعلی
خشخاشی بکنند و تف داده
و بر روغن مبدل شود و پیاز بسیا
در و بریزند
و بعد از آن آب لیمو داخل نما
و بلدرچین [2] یا کبوتر بچه - اگر
رشته [3] ریزه کنند و داخل قیمه
و آب لیمو جذب کند. بعد از آن
و خمیر مذکور را کنده مقابل گردوی پو
نموده به طبق نقره یا مس سفید
نموده بریزند و آن ورق را
تا تنش ورق و بعد از
بر سر او ریزند و بقاعده

1 ف: تخمیر 2 - ف: بیلد

بسحاق اطعمه دراین باب می فرماید بیت
زبورق نیست چیزی درجهان به هزار اوند امر آن ده که آن ببر واین بورق به «دبلدرچین بورقی»
معروف است و در زمان شاه اسماعیل ماضی انار الله برهانه طباخ این علی هنره بوده و چند نفر فرزند
وبیلدزار

عالیت و ازان است ع که جای عیسی
آسمان و جای طوطی شاخسار **مقدمه**
بدانکه در اقسام باقلاوا و بورک و غیره
بدانکه باقلاوا نسبتی بعلم طباخی ندارد
و استادان ماهر آن درین باب جانب
انصاف مرعی نداشته اند و او نسبت بقنادها
دارد و حق ایشان است و چون میراث
حلال است و بما بارث رسیده بنابرین
درین مسلک نوشته شد بدانکه باقلاوا
باقسام است آنچه مشهور است بعدس
می پزند الا مغز بادام و مغز پسته اعلی است
و این کمینه مغز گردوی تر و فندق تر بعمل آورده
و استاد

و استادان پسند میشود و مسخن افتاده
اصل او آنست که از نون لواش بپزند
که او شیره کشی و دندان گیر و درین روزگار
از نان تنک می پزند اما خوب نمیشود و گشت
و لیستی میشود و صفت او آنست که ازین
مغزها هر کدام بهم رسد بقشر مغز در هاون
باید کوفت و او را با شیره قند مکرر و عطر
داخل مغز بجوشانند تا اینکه حلوا شود
بعد ازان لواش را بریده و میان او را
ازان حلوا که مذکور شد پر کرده بطرز سنبوسه
به بندند و بروغن بادام یا گوسفند بمرور سرخ
کنند که اندرون او خام نباشد و بعد ازان

بشیره قند مکرر و قوام بجوشانند و مشک[...]
با گلاب حل نموده مرتبه مرتبه بدو بپاشند
تا آنکه نرم شود و خشک نباشد و از[...]
نباشد که اینها عیب طباخ است
بعد از آن بچینی فغفوری سفید کشیده و
مغز پسته مقشر را با قند و شکر صلایه
نموده بر روی او بپاشند **و باقلاوا**
بزرگ درست نمی زنند و در روم بسیار
ترتیب مینمایند صفت او آنست
که نان تنک را بقاعده طبقی که ظرف اوست
مدور می زنند و بروغن سرخ نموده ورق ورق
نان نموده کمودرا بدان ظرف میگذارند و عدس

بخته

در عصرا چیدن آن که رنگین شود وانها که مذکور شد اگر طعام
خاصه خواهند هنوز کم است اگر شروع در بیر معنی
[...]یم ملال می افزایم

بیت

زبانم لب فرو بسته از تکلم — که گردم من درین بسیار رشته را گم

و هر طباخی که بدین مصالح مذکور طعام را بد طبخ نماید تا
که نام طباخی نبرد و اسم استادان ماضی را بدنام نکند والله
اعلم

